ELDORATV

POTAGE ZÉRO DÉCHETS AUX LÉGUMES PRINTANIERS

Ingrédients
(Pour 4 personnes)

- 2 petits poireaux
- 2 carottes nouvelles
- 1 carotte violette
- 4 petits navets
- 1 betterave burpee golden
- 1 radis red meat
- 4 petits pâtissons
- 1 radis vert
- 1 radis bleu
- tomates cerise
- 3 dl de crème fraîche liquide
- 2 jaunes d'oeuf
- 50 g de parmesan
- Huile
- Sel

Préparation:

Laver et éplucher les légumes. Réserver les épluchures dans un bol.

Couper les légumes en fines lamelles. Les faire cuire dans de l'eau salée puis les égoutter.

Mettre les épluchures dans l'eau chaude et y ajouter la crème fraîche liquide puis mélanger.

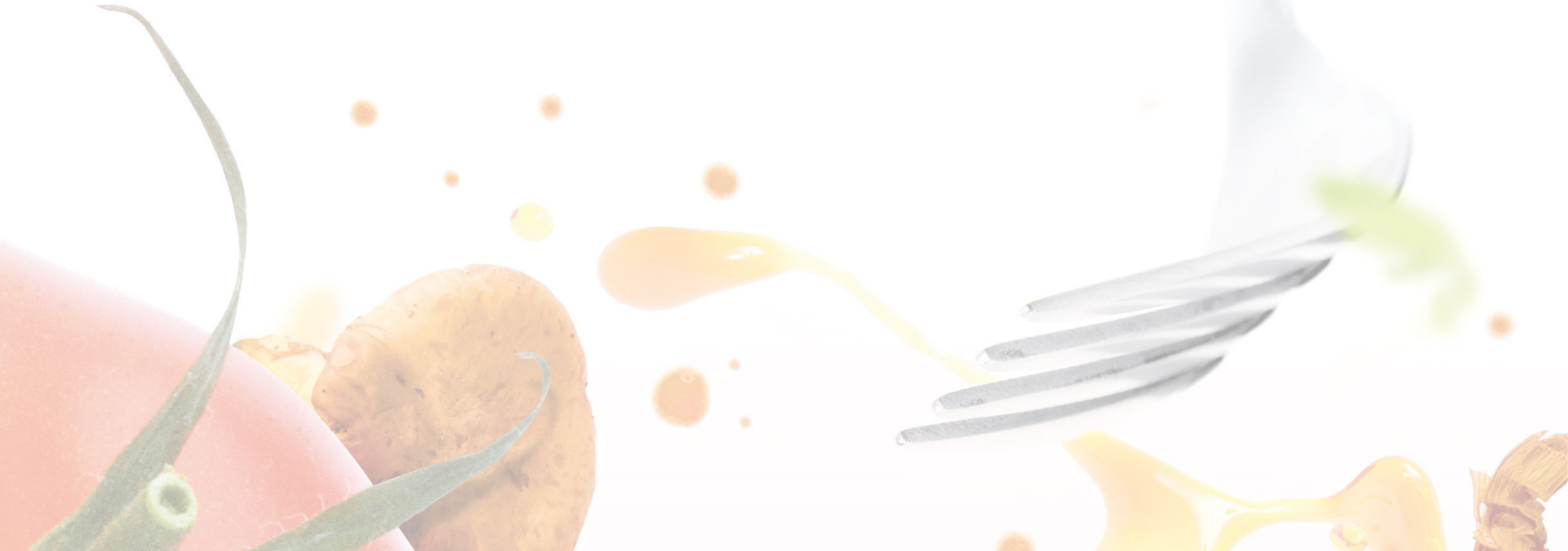
Passer le contenu de la casserole à la passoire pour récupérer uniquement le liquide.

Faire frire les épluchures dans un peu d'huile. Réserver sur du papier ménage.

Verser la moitié du liquide dans une casserole puis ajouter et mélanger les jaunes d'oeuf au reste.

Remettre l'autre moitié dans la casserole puis porter à ébullition.

Intégrer le parmesan et retirer du feu.

Faire revenir les légumes, ajouter le sel ainsi que les épluchures frites.

Verser le potage dans des bols et disposer les légumes et épluchures dessus. Terminer avec des tomates cerise.